

Kotlety schabowe nadziewane marchewką i porą



Autor: **kuchniana5**
Przepisów: 13 Ocena: 82



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 8 plastrów schabu
- 6-7 marchewek
- połowa pora
- sól, pieprz
- mąka krupczatka
- 2-3 jajka
- bułka tarta
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Marchewkę obrać, umyć i zetrzeć na tarce. Pora umyć, pokroić w talarki. Na patelni rozgrzać olej, wrzucić marchewkę. Gdy zacznie robić się miękka, wrzucić pora, następnie warzywa dusić do miękkości, pod koniec doprawić solą i pieprzem.

Każdy plaster mięsa rozbić dość mocno, doprawić solą i pieprzem. Na środku każdego kotleta położyć 1 czubatą łyżkę farszu, zwinąć jak roladę, obtaczać kolejno w mące krupczatce, rozbełtanym jajku i bułce tartej.

- 2 Smażyć na oleju z obu stron na złoty kolor, odsączyć na papierze z nadmiaru tłuszczu, podawać z ziemniakami, kluskami. Kotlety smakują również na zimno, np. jako dodatek do kanapek.

Smacznego !

Twoje notatki do przepisu: